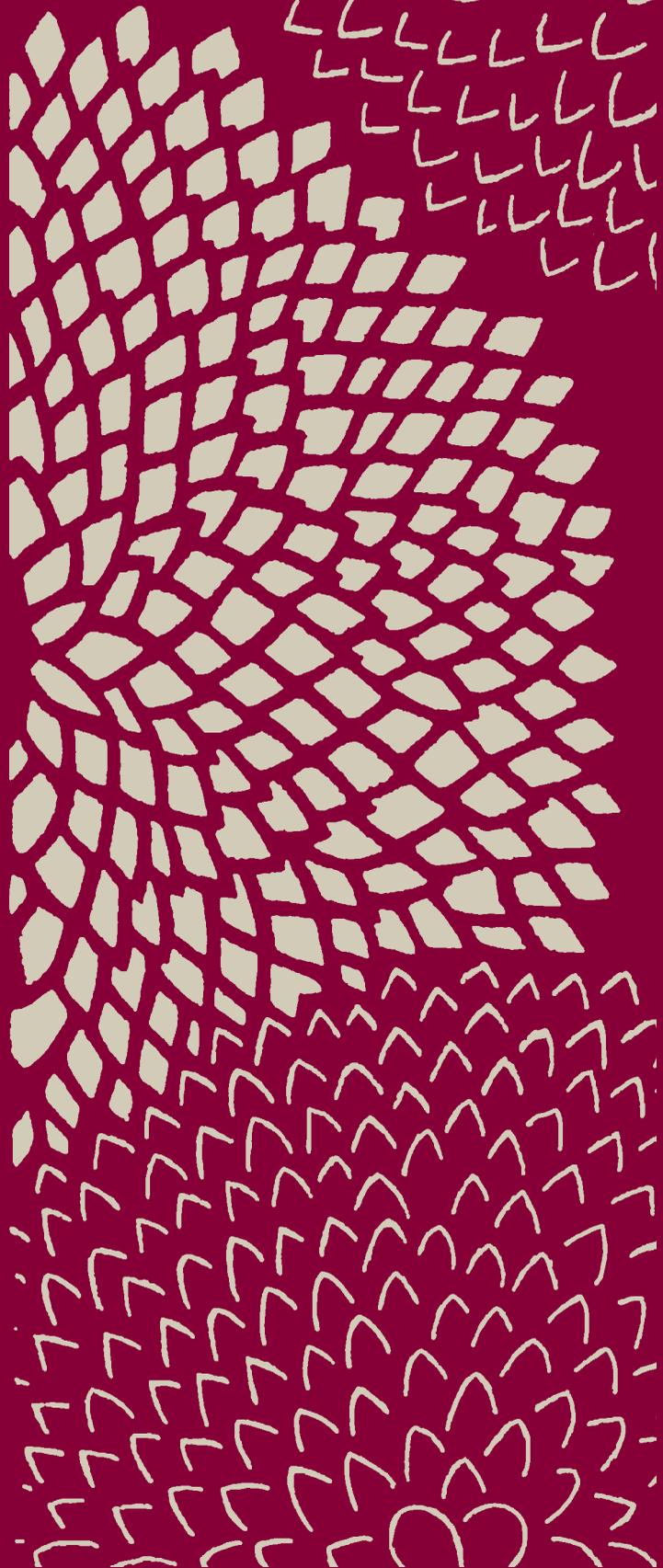


● **menú**



## Entradas

El jamón serrano con melón

La crema de aguacate fría

El gazpacho Andaluz

La sopa de flor de calabaza

La sopita de frijolitos

Con totopos y barquitos de jitomate, cebolla y cilantro.

La Sopa de cilantro fría o caliente

Las flores de calabaza rellenas de queso Oaxaca

Sobre espejo de salsa verde y rebanadas de aguacate. (en temporada)

La sopa de betabel fría. (muy bonita)

## Platos Fuertes

### **EL PESCADO A LA VERACRUZANA**

Viene con una rica salsita de jitomate, chiles güeros (que no pican) con papitas, aceitunas verdes. Acompañado de arroz blanco y ensalada.

### **EL FILETE DE POLLO A LA POBLANA**

Filetitos de pollo rellenos de queso de cabra en salsa de chile poblano. Acompañado de papitas cambray y jitomatitos al horno.

### **EL FETTUCCINI CON HONGOS DE LA REGIÓN**

Setas, champignones, morillas en temporada.

Acompañado de ensalada de lechugas mixtas y palmitos.

### **EL FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA**

Acompañado de espárragos a las brasas y ensalada de lentejas.

### **LAS HAMBURGUESAS AL ASADOR**

Acompañadas de rebanadas de jitomate, lechuga, cebolla, pepinillos. Guranición a base de ensalada de espinacas con tocino y ajonjolí y papitas a la francesa.

### **LA TRADICIONAL CECINA VALLESANA**

Con tortillitas, guacamole, papalo, arrocito, frijolitos, nopales y cebollitas. Acostumbramos a servirla con fresca salsa roja y verde y chiles toreados etc.

### **LOS GNOCCHIS ARRABIATA**

y ensalada.

### **LOS CHILES RELENOS**

Chiles Poblanos rellenos de queso Oaxaca acompañados de arroz con elotitos frijolitos y ensalada.

### **LOS CHILES ANCHOS**

Rellenos de frijol acompañados de torta de elote, aguacate y ensalada de lechugas mixtas.

## Postres

Dulce de limón

Fresas con crema

Arroz con leche

Rico helado local

Mouse de mango o de fresa (en temporada)

Bomba de chocolate

Crepas de nutella o de cajeta